

Houbové knedlíky



Obtížnost:     

Čas přípravy: 1 h 25min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 1 h 35min , Porce: 4

1619 kalorií , **0 g** cukrů , **102 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbove-knedliky>

Příprava

Houby očistíme a pokrájíme. Oloupanou cibuli i petržel nasekáme na drobno. V pánvi rozežřejeme kousek másla a opečeme na něm cibuli. Přidáme houby, osolíme je a restujeme, dokud se neodpaří přebytečná tekutina, nakonec přimícháme petržel. Rohlíky z předchozího dne nakrájíme na kostičky. Žloutky přidáme do mísy k pečivu a bílky vyšleháme. K rohlíkům přidáme i zbytek rozpuštěného másla, houby, mouku, strouhanku, muškátový oříšek, sůl a citrónovou kůru. Vše promícháme, nadlehčíme bílkovým sněhem a necháme chvilku odpočinout. Z připravené směsi vytvarujeme menší kulaté knedlíky, zabalíme je do potravinářské fólie a uvaříme v osolené vodě cca 10 minut. Pak je vyjmeme, vybalíme a udržujeme v teple.



Tip k receptu

Podáváme jako přílohu k vepřové kotletě na víně.



Ingredience

- ✓ 300 g hub
- ✓ 1 hrst petrželové natě
- ✓ 100 g másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 4 rohlíky
- ✓ 1 lžice polohrubé mouky
- ✓ 1 lžice strouhanky
- ✓ špetka soli
- ✓ 3 slepičí vejce
- ✓ špetka muškátového ořechu
- ✓ 1/2 lžice citrónové kůry

Kategorie

Podzim, Houby, Rodina, Příloha